

安心ワークガイド

業務用に都市ガスをお使いのみなさまへ

保存版



—「ガスを安全にお使いいただくために」と合わせてご覧ください—

安心と安全を、ガスと共に働く従業員と ご来店されるお客さまへ

従業員の皆さまにいきいきと、そして安心して働いていただきたい。ご来店されるお客さまに心からのおもてなしをしていただきたい。そのために、お店やオフィスなどでガスをお使いいただいているお客さまへ、この冊子をお配りしています。内容をご確認の上、ガスと共に働く従業員の皆さまへもこの冊子の内容をお伝えください。

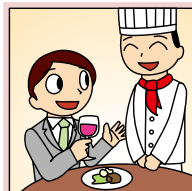
責任者の方

この冊子の内容をご確認ください
あわせて従業員の皆さまへも
回覧していただき、内容をお知らせください

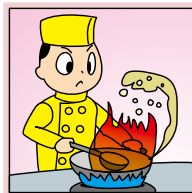


ガスを通じた心からの おもてなしをお願いします

心のこもった素敵な笑顔で おもてなし



強い火力でスピーディに おもてなし



清潔で安全な環境で おもてなし

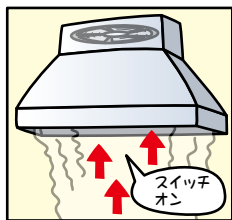
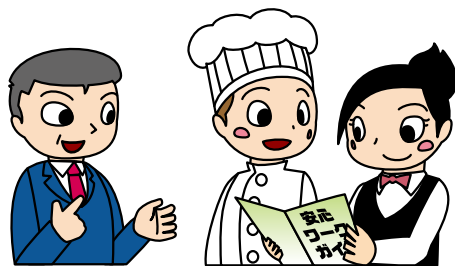


鍛え抜かれた確かな技術で おもてなし



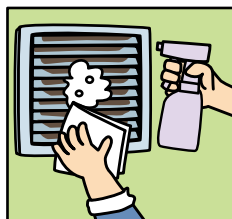
大切な情報をアイコンとイラストで!

「安心ワークガイド」では、各ガス機器に共通する「おやくそく」を、アイコンを用いてご説明しています。また、各ガス機器固有の「おやくそく」は、別途イラストを交えてご説明しています。いずれも、ご契約のガス事業者とお客さまの大切な「おやくそく」になりますので、ご確認ください。なお、イラストは一部簡略化しています。



必ず換気をしてください

室内でガス機器を使用する際は、換気をししないと室内の空気が汚れ、室内の酸素濃度が低下するなどによりガス機器が不完全燃焼を起こし、一酸化炭素中毒の危険があります。不完全燃焼による一酸化炭素中毒事故を防止するため、排気ダクトなどのスイッチを入れるか、窓などを開けてからガス機器をご使用ください。その際、排気ダクトに排気が確実に吸い込まれることを確認してください。



定期的に給気口・排気口・排気ダクトの掃除をしてください

ガス機器の種類やお使いの場所によっては、食材、薬剤あるいは油、ほこりなどの汚れにより、建物やガス機器の給気口・排気口あるいは排気ダクトが汚れ、給気量・排気量の不足や排気ダクトの吸い込み不足などが起こります。これらが不足すると、ガス機器が不完全燃焼したり、燃焼排ガスがダクトからあふれたりして、一酸化炭素中毒などの重大な事故が起きる可能性があります。定期的に、建物やガス機器の給気口・排気口および排気ダクトを掃除してください。



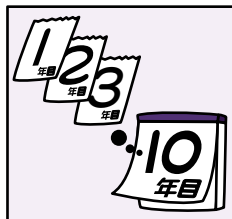
「いつもと違う」ときは、使用を中止し、ご連絡ください

なかなか火が着かない、お湯がすぐ水になる、あるいはガス機器を使用中に不快なおい匂いがする、炎がいつもより大きい(あるいは小さい)、ガス機器やその周辺が異常に熱いなど、「いつもと違う」ときはガス機器に異常が発生している可能性があります。すぐに使用を中止し、販売店またはご契約のガス事業者へご連絡ください。



取扱説明書を事前にご確認ください

ガス機器や接続具などを安全にご使用いただくため、これらを新たにご使用になる前には、取扱説明書をよく読み、内容をご確認ください。取扱説明書には、日常のお手入れや、点火の手順などについても記載されています。大切に保管していただき、ときどき内容をご確認ください。



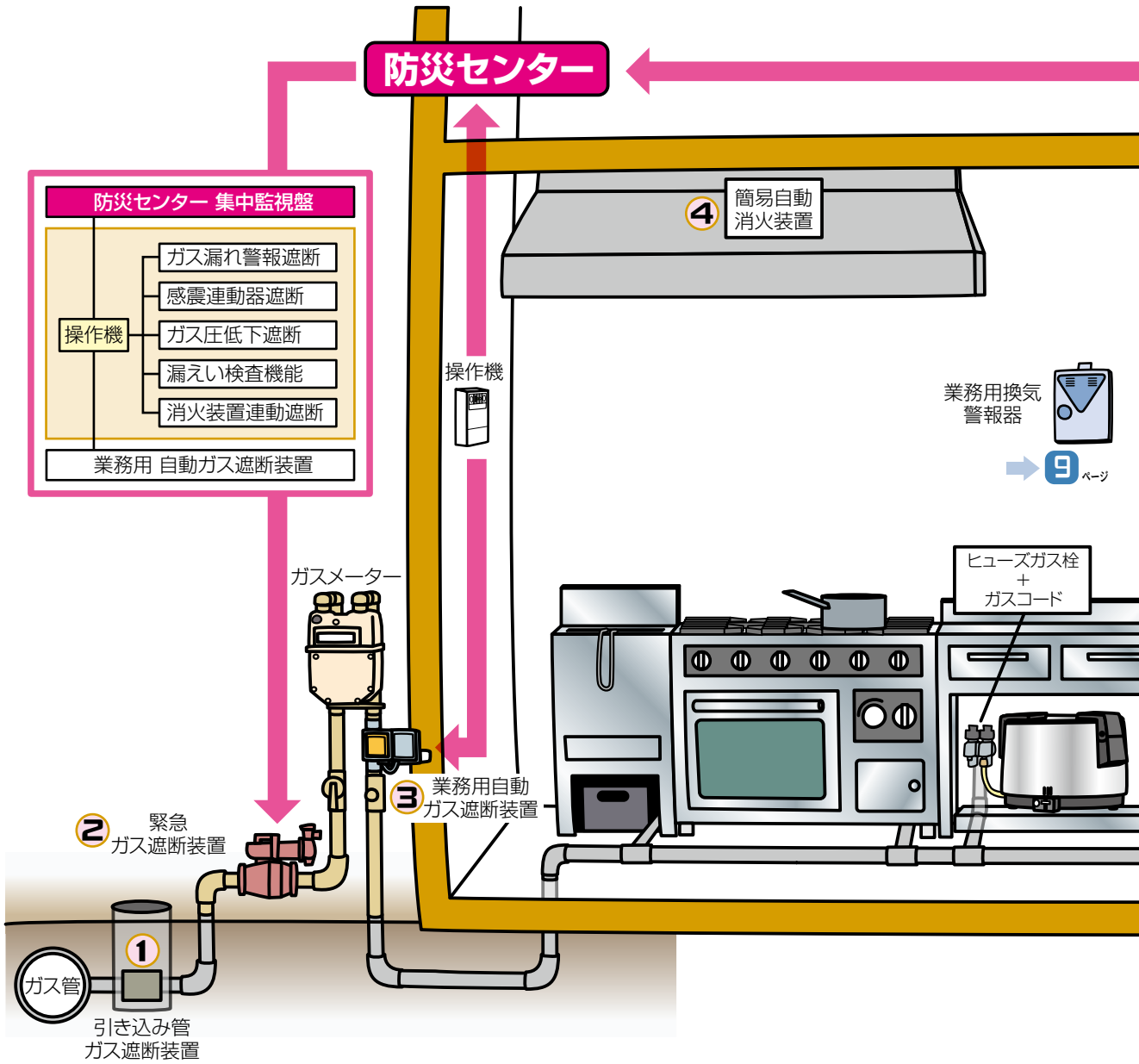
経年劣化にご注意ください

ガス機器や接続具などは長年のご使用により劣化します(経年劣化)。そのままご使用を続けると、ガス漏れや不完全燃焼を起こし、爆発、火災あるいは一酸化炭素中毒など、重大な事故につながる可能性があります。古くなったガス機器や接続具は早めにお取り替えをお願いします。取扱説明書などを参考に、日常のお手入れをお願いします。



非常時にはお客さまを安全な場所に誘導してください

大地震などの災害が起きたときは、まずは身の安全を確保してください。ガスくさいときや危険だと感じた場合には、お客さまをお守りするため、すみやかに安全な場所へ避難・誘導してください。



① 引き込み管 ガス遮断装置

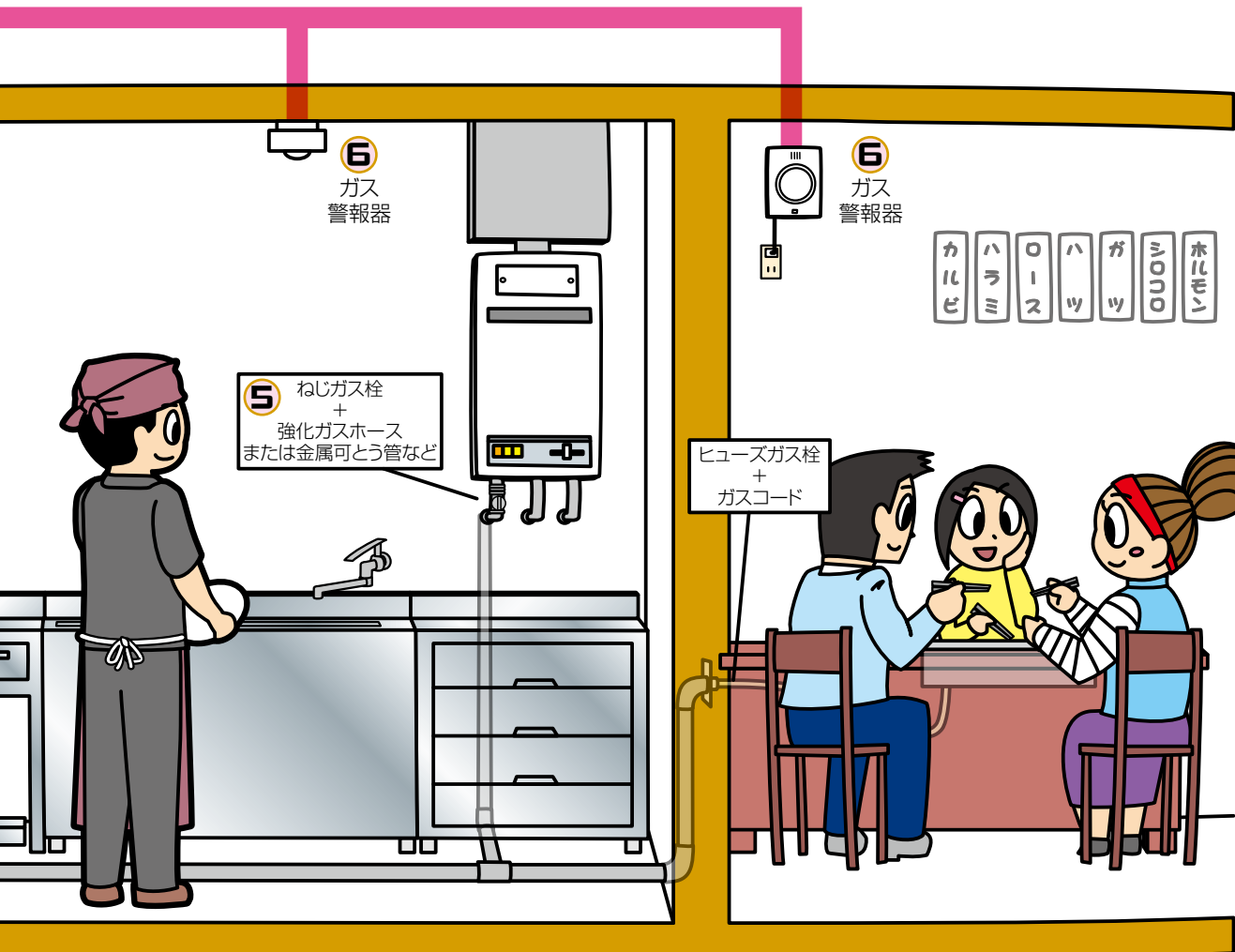
ガス漏れなど、緊急事態が起こったときに、地上からの操作により建物全体のガスを遮断する大切な装置です。上部に物を置いたり埋めたりしないように日常管理をお願いします。

② 緊急ガス 遮断装置

ガス漏れなどの緊急事態が起こったときに、防災センターや守衛室などに設置された集中監視盤からの遠隔操作で、建物全体のガスの供給をすぐに遮断できる装置です。大きな地震などの場合に、自動的にガスを遮断するためには、感震器との連動が必要となります。

③ 業務用 自動ガス遮断装置

閉店後などにメーターガス栓などを閉めるかわりに、ボタン操作だけで遮断弁を開閉できる装置です。また内蔵した安全機構により遮断弁を開けると、ガス栓やガス機器のツマミなどが間違えて開いていないか、自動的に確認するもので、ガス漏れ事故を未然に防ぐことができます。建物内のテナントごとの設置をお勧めします。



④ 簡易自動 消火装置

レンジフード内などで火災が発生した場合に自動的に消火する装置です。

⑤ ガス栓とガス機器の 接続について

ヒューズガス栓(過流出安全機構を内蔵するガス栓)に接続されていないガス機器は、金属管、金属可とう管、両端に迅速継手の付いたゴム管(ソフトコード)または強化ガスホースを用いてガス栓と確実に接続してください。

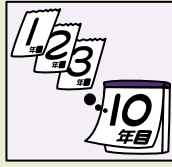
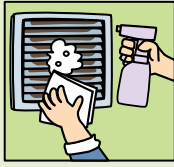
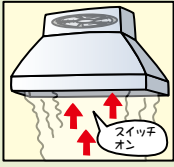
⑥ ガス警報器・ 警報設備

ガス警報器は、ガスが漏れた場合に、異常を検知してお知らせします。安全システムは、防災センターなどにガス漏れの発生場所を表示するとともに、警報音で周囲の人々にも異常を知らせます。

※特定地下街等・特定地下室等のお客さまへ

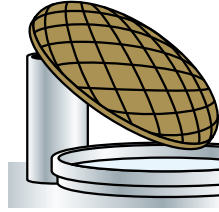
⑤・⑥に不備がありますと、ガス漏れの原因となったり、ガス漏れの発見が遅れたりすることがあり、万一ガスが漏れた場合、事故につながるおそれがあります。適切な接続とガス漏れ警報設備の設置をお願いいたします。

そば釜・ゆで麺器のおやくそく



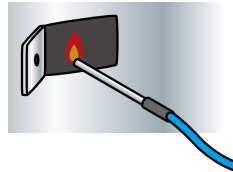
① ガス機器や換気設備にそば粉や小麦粉が詰まっていないか定期的に確認します

調理に使用するそば粉や小麦粉などは、ガス機器や換気設備の周りに広がります。ガス機器の給気口やレンジフードのフィルターなどに詰まると、正常な燃焼や換気量が不足し不完全燃焼の危険があります。



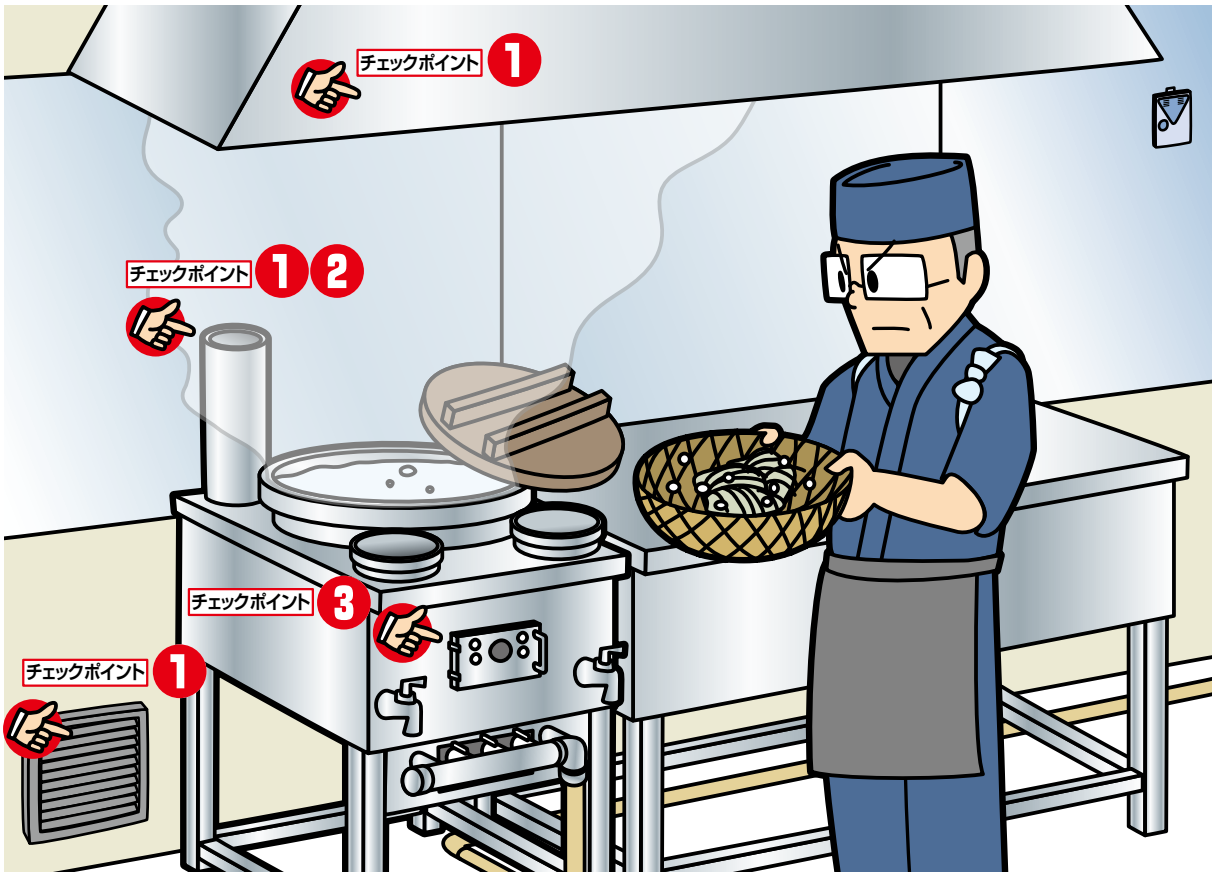
② 排気の出口をふさぎません

排気の出口に物を置いたり、異物がふさいだ状態で放置したりすると、そば釜・ゆで麺器の排気が排出されなくなります。そのまま使用を続けると、火が消えたり、不完全燃焼したりする危険があります。

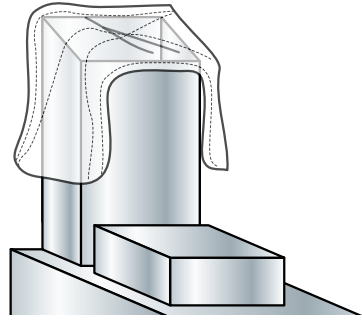
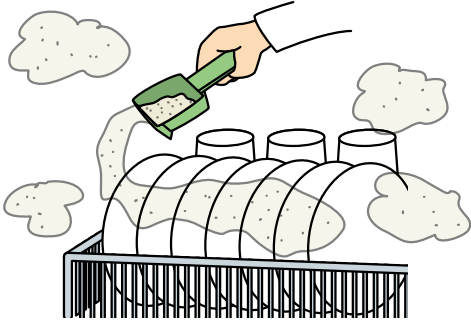
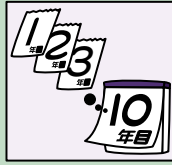
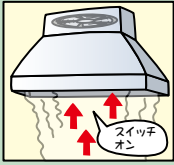


③ 決められた手順のとおり点火操作を行います

手順を誤って点火操作を行うと、火移りの際に大きな音がしたり、炎があふれたりしてやけどの危険があります。



食器洗浄機のおやくそく

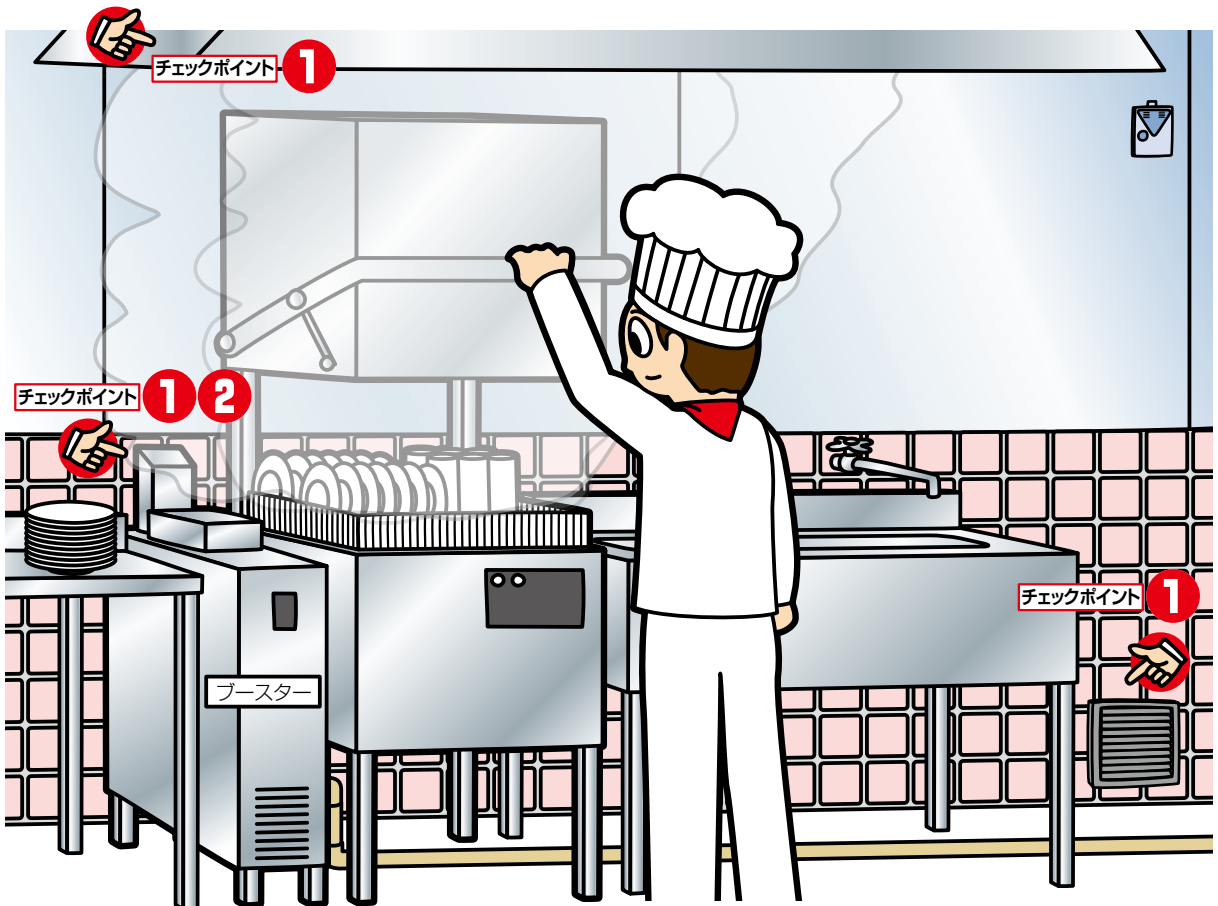


① ガス機器や換気設備に粉末洗剤が詰まっていないか定期的に確認します

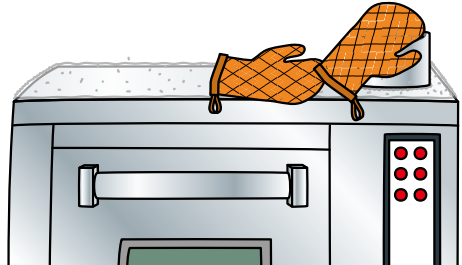
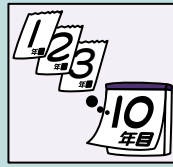
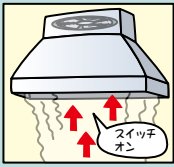
食器洗浄機に使用する粉末洗剤や、食器洗浄機の近くで使用している小麦粉などの粉末は、ガス機器や換気設備の周りに広がります。ガス機器の給気口やレンジフードのフィルターなどに詰まると、正常な燃焼や換気量が不足し不完全燃焼の危険があります。

② 排気の出口をふさぎません

排気の出口に物を置いたり、異物がふさいだ状態で放置したりすると、食器洗浄機（ブースター）の排気が排出されなくなります。そのまま使用を続けると、火が消えたり、不完全燃焼したりする危険があります。



パンオーブのおやくそく



① ガス機器や換気設備に小麦粉や強力粉が詰まっていないか定期的に確認します

調理に使用する小麦粉や強力粉などの粉末は、ガス機器や換気設備の周りに広がります。ガス機器の給気口やレンジフードのフィルターなどに詰まると、正常な燃焼や換気量が不足し不完全燃焼の危険があります。

② 排気の出口をふさぎません

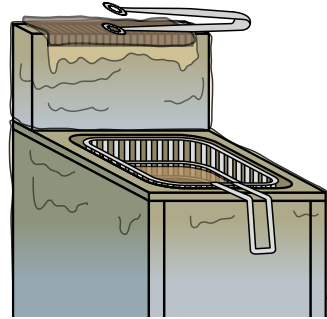
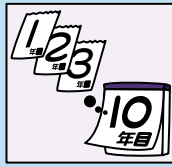
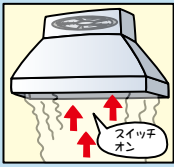
排気の出口に物を置いたり、異物がふさいだ状態で放置したりすると、パンオーブの排気が排出されなくなります。そのまま使用を続けると、火が消えたり、不完全燃焼したりする危険があります。



チェックポイント 1

チェックポイント 1 2

フライヤーのおやくそく

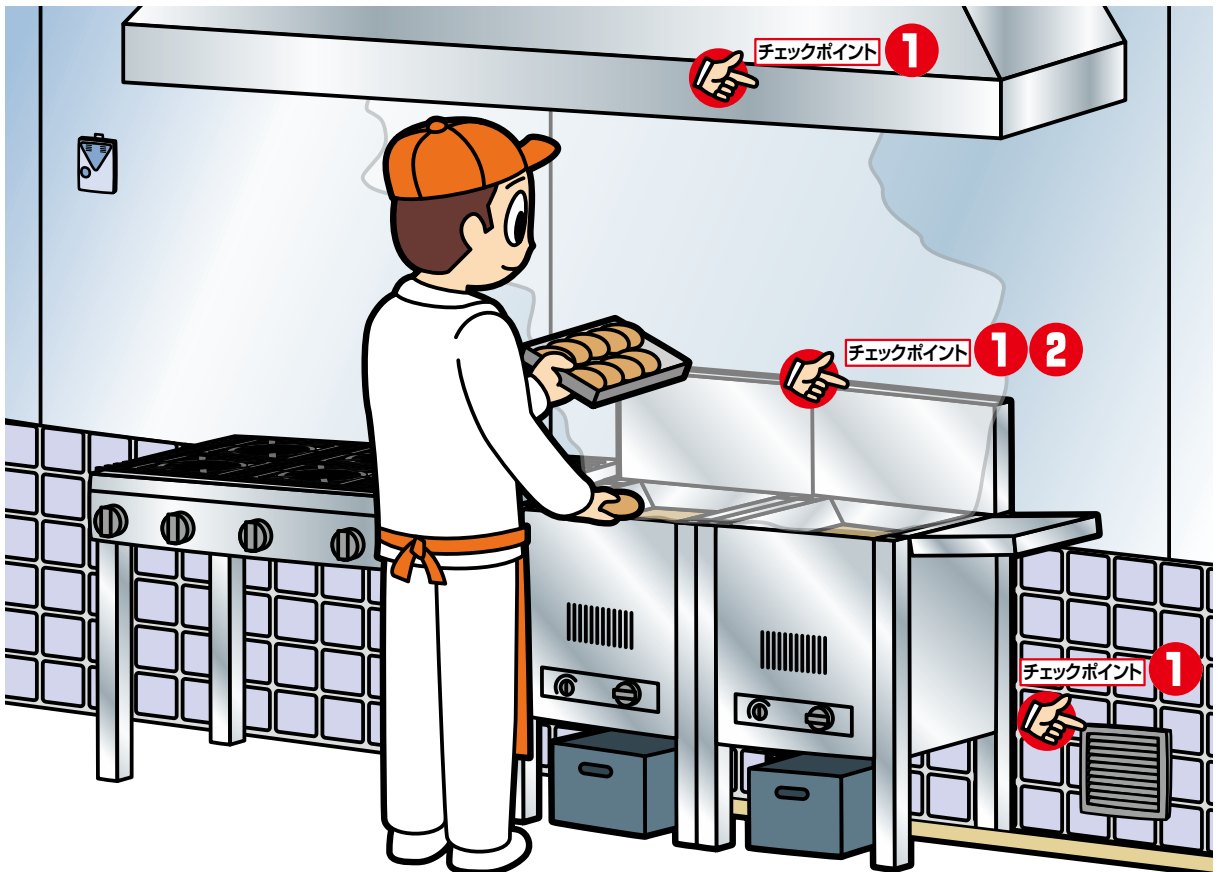


① ガス機器や換気設備にパン粉や小麦粉が詰まっていないか定期的に確認します

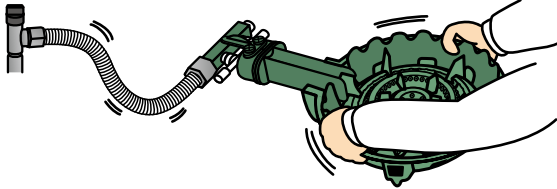
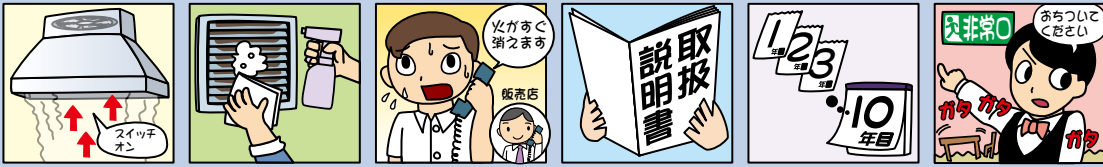
調理に使用するパン粉や小麦粉などの粉末は、ガス機器や換気設備の周りに広がります。ガス機器の給気口やレンジフードのフィルターなどに詰まると、正常な燃焼や換気量が不足し不完全燃焼の危険があります。

② 排気の出口をふさぎません

排気の出口に物を置いたり、異物がふさいだ状態で放置したりすると、フライヤーの排気が排出されなくなります。そのまま使用を続けると、火が消えたり、不完全燃焼したりする危険があります。

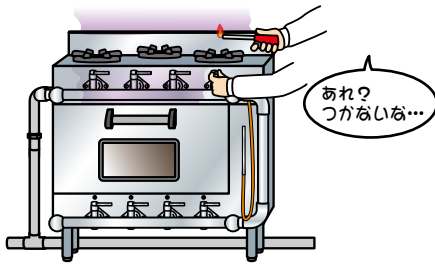


各業務用ガス機器のおやくそく



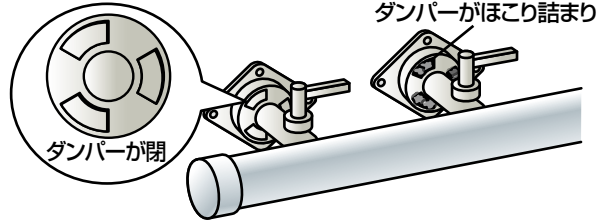
接続具に無理な力をかけません

容易に移動ができるガス機器は、ガス栓とガス機器をつないだまま清掃時などに移動すると、接続具に無理な力がかかり、損傷した箇所からガスが漏れる可能性があります。また、足元にあるガスの配管や接続具を踏みつけたり、つまずいたりを繰り返すと、ガス管や接続具が損傷し、そこからガスが漏れる可能性もあります。



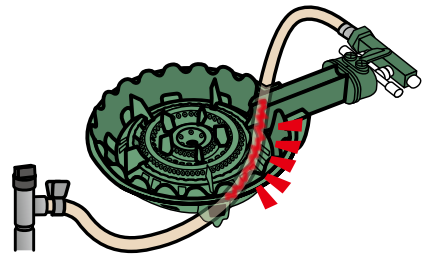
ガスを使用する箇所と器具栓(点火ツマミ)を必ず確認してから点火します

誤って使用しない箇所の器具栓を開けた状態で他の箇所を点火すると異常着火を起こし、ケガをしたり機器が壊れたりする可能性があります。



炎の色に注意し、いつもと違う場合は販売店などに連絡します

ガス機器のダンパーが閉じたり、吹きこぼれによる目詰まりが起こったりすると、炎の色が赤くなるなどの異常が発生することがあります。変なおい気や目にしみたりする場合は、不完全燃焼の危険があります。



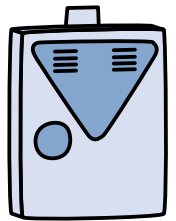
接続具が高温部に触れないようにします

ソフトコード(ゴム管)は、適切な長さで使用してください。ソフトコードが長いと、意図せず機器の下部の高温部と接触し、接続具が損傷する可能性があります。

ご紹介 業務用換気警報器

もしものための見張り番

5ページから8ページおよび10ページで紹介している業務用ガス機器を使用している厨房室には、従業員の方々が日頃から安心してガスをお使いになれるよう業務用換気警報器の設置をお勧めしています。業務用換気警報器は人体に危険が及ぶ恐れのある場合のみ警報するという業務用厨房環境に適した警報性能(機器点火時の一過性の一酸化炭素には反応しません)を有しており、飲食店などで安全にお使いいただくことを目的としています。

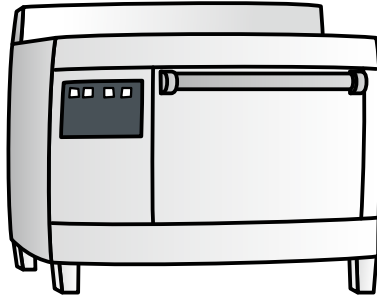


お知らせ 特殊な機器をお使いのみなさまへ

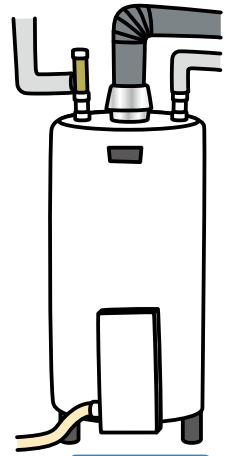
酸素・圧縮空気などと都市ガスを合わせてお使いになるときはご使用前に、また炉・大型ボイラーなどの特殊な機器の設置や撤去の際は、ご契約のガス事業者にご連絡ください。



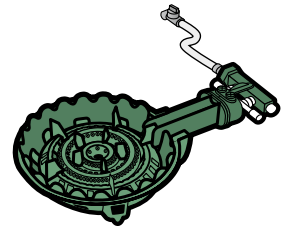
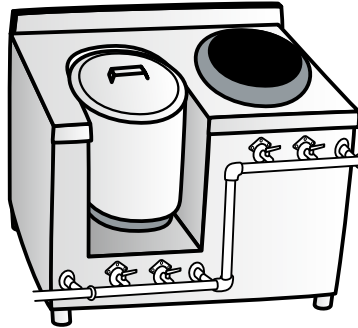
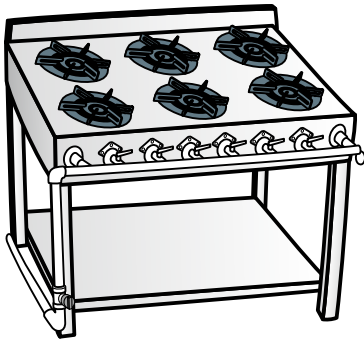
餡練り器類



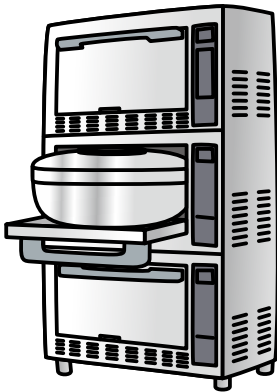
業務用オーブン



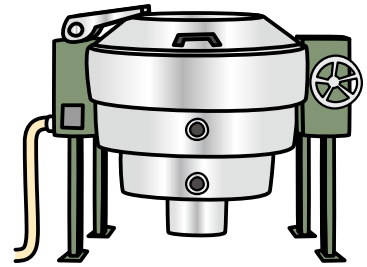
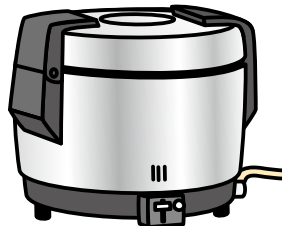
貯湯湯沸器



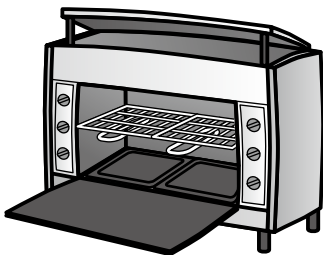
レンジ・七輪類



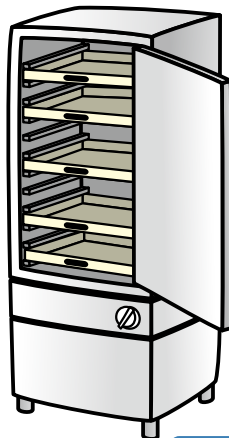
業務用炊飯器



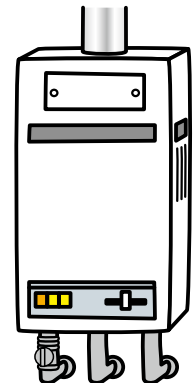
平かまど・回転釜類



焼物器類

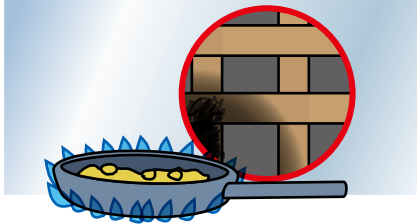
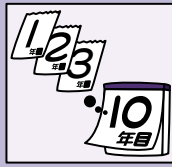
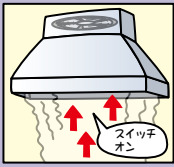


蒸し器



半密閉型湯沸器

厨房のおはなし



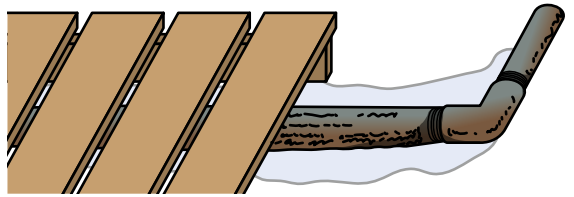
壁とガス機器は離して設置してください

設置工事説明書あるいは取扱説明書の記載にしたがって、壁とガス機器は離して設置してください。壁とガス機器が近いと、表面がタイルなどの不燃性の材料で仕上げられていても、ガス機器の炎や熱の影響で、壁の内部で炭化火災を起こす可能性があります。

ダクト火災に注意してください

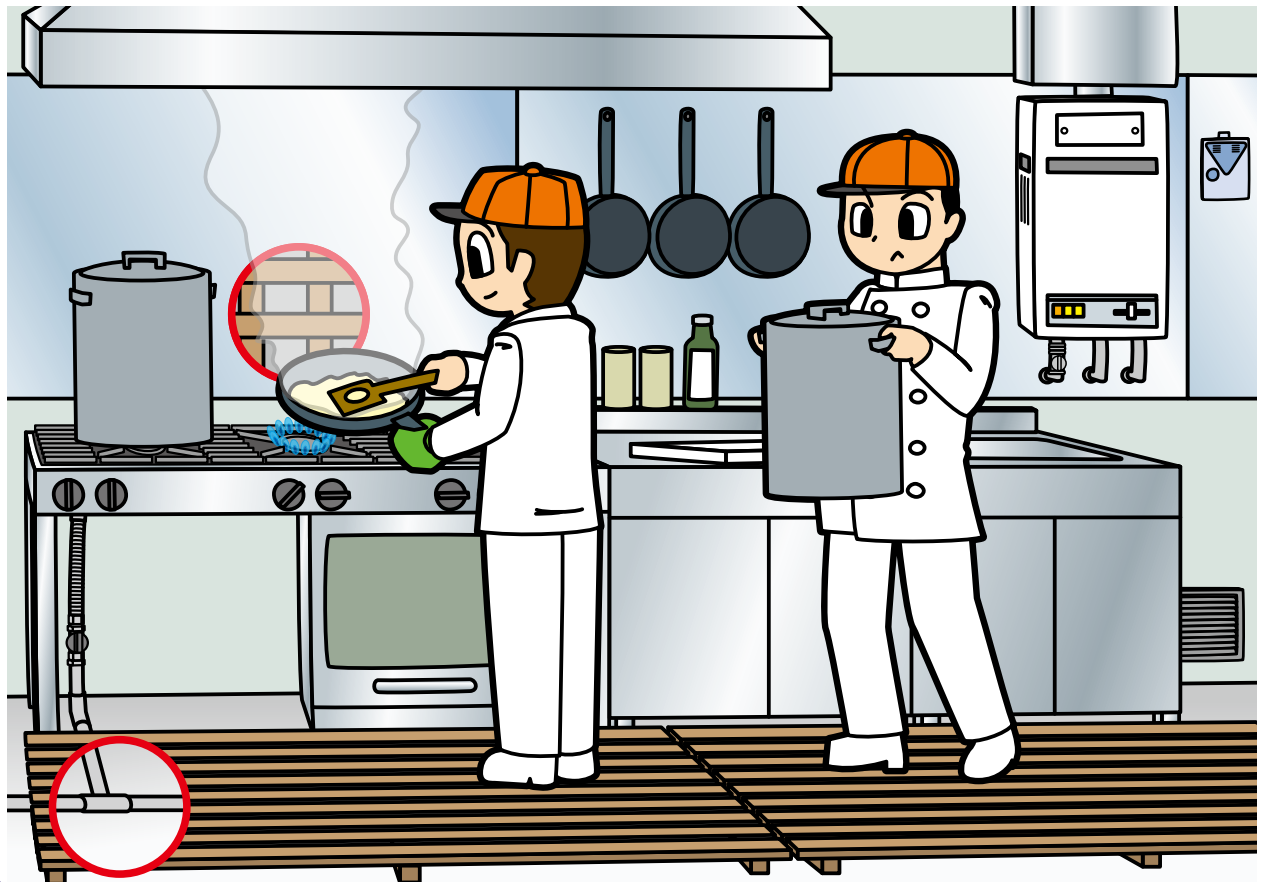
排気ダクトの清掃が不十分な場合、油脂やほこりが堆積し、ガス機器の炎や熱の影響を受け、ダクト火災が発生する可能性があります。

排気ダクトそのものは、不燃性の材料でできているため、適切な維持管理がなされていれば、即座に延焼することはありません。

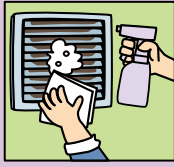
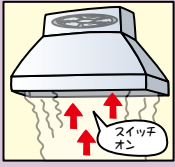


スノコの下も定期的を確認してください

床面の掃除や、調理時の水分などの影響を受け、厨房室内のガス管が腐食することがあります。ガス管に異常（腐食など）が発生していないか、ときどき確認してください。スノコを敷いている場合は、ときどきスノコを上げて確認してください。

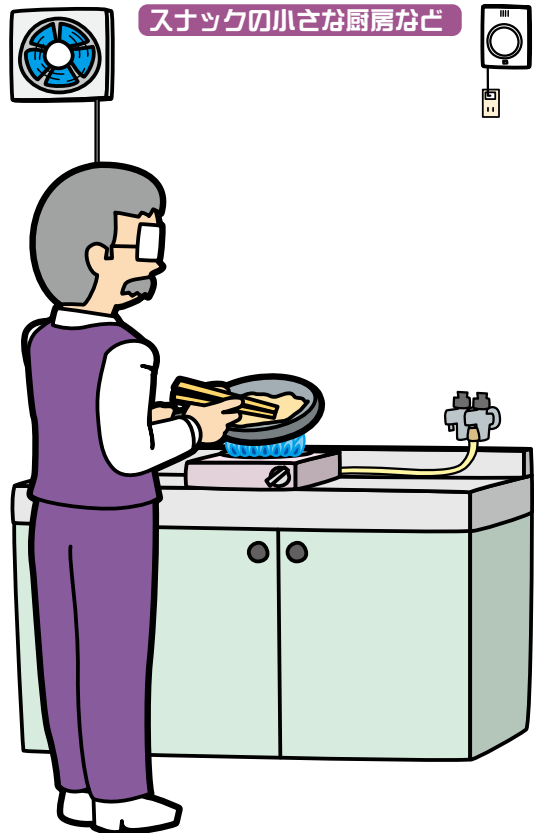
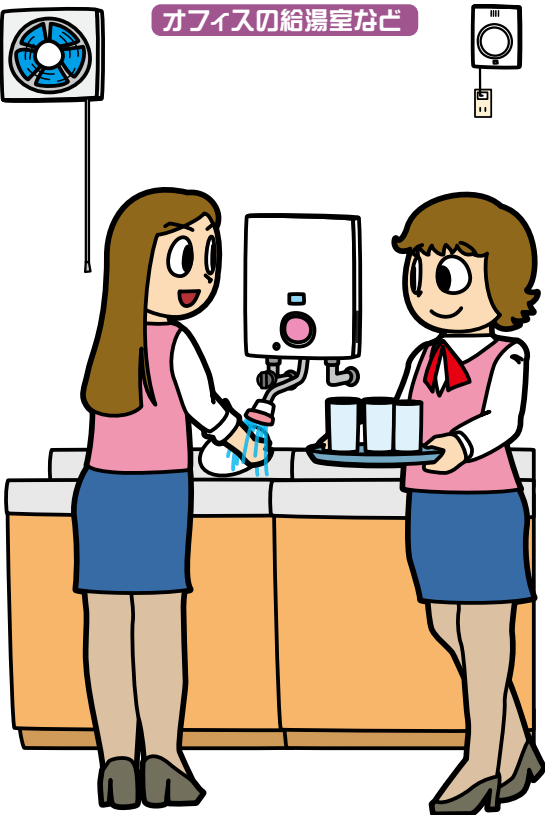


オフィスなどのおはなし

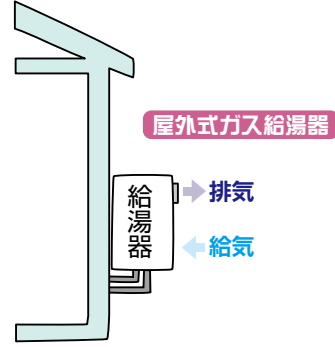
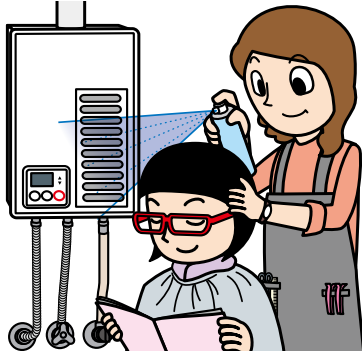
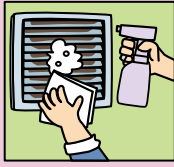
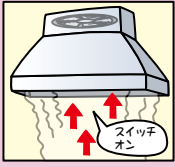


共用部に設置されたガス機器を安全に使用するために定期的な確認をお願いします

オフィスの給湯室や、簡易な調理を行うようなスペースに設置されているガス機器は、複数の人が使用します。使用前の換気設備の稼働や、使用後の火元の確認など、あらかじめルールを定め、常に同じ状態でガス機器の使用が開始されるよう徹底してください。また、接続具がいたんだり変色している場合は、そこからガスが漏れる可能性がありますので、使用前に確認をしてください。



理・美容院、クリーニング店のおはなし



特殊な薬品によるガス機器の劣化や排気筒の腐食に注意してください

室内の空気を使って燃焼させるタイプ(半密閉式)の給湯器をご使用の場合は、機器の内部や排気筒をいためることがあります。機器の内部がいたむと、異常な燃焼や機器の故障の原因となります。排気筒が腐食すると、そこから室内に排気があふれ、一酸化炭素中毒に至る可能性があります。このタイプの給湯器をご使用の場合は、屋外に設置するタイプの給湯器への取り替えをお勧めしています。



チェックシート

換気設備の作動と就業後の消し忘れを毎日チェックしてください

当ページをコピーしてご利用ください。

20 年 月分

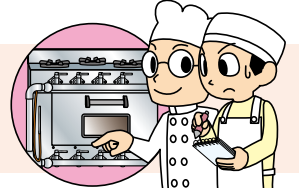
日	換気設備の作動								消し忘れ確認	
	開店前		営業中①		営業中②		営業中③		時刻	担当者
	時刻	担当者	時刻	担当者	時刻	担当者	時刻	担当者		
1	:		:		:		:		:	
2	:		:		:		:		:	
3	:		:		:		:		:	
4	:		:		:		:		:	
5	:		:		:		:		:	
6	:		:		:		:		:	
7	:		:		:		:		:	
8	:		:		:		:		:	
9	:		:		:		:		:	
10	:		:		:		:		:	
11	:		:		:		:		:	
12	:		:		:		:		:	
13	:		:		:		:		:	
14	:		:		:		:		:	
15	:		:		:		:		:	
16	:		:		:		:		:	
17	:		:		:		:		:	
18	:		:		:		:		:	
19	:		:		:		:		:	
20	:		:		:		:		:	
21	:		:		:		:		:	
22	:		:		:		:		:	
23	:		:		:		:		:	
24	:		:		:		:		:	
25	:		:		:		:		:	
26	:		:		:		:		:	
27	:		:		:		:		:	
28	:		:		:		:		:	
29	:		:		:		:		:	
30	:		:		:		:		:	
31	:		:		:		:		:	

日々のおやくそく（ガスを安全にお使いいただくために）

ガスをご使用になるときは、以下の5項目をご確認いただき、皆さまやお客さまの安全をお守りください。



不慣れな方がガスをご使用される際は事故が発生しやすくなります。ガスを使用される方全員にガス機器と換気設備の正しい使用方法をご理解いただいた上で安全にご使用くださいますようお願いいたします。



このページをコピーして、あるいは右の点線から切り離してご活用ください。

1. ガス機器を使うときは、必ず換気（給気と排気）！
2. 点火するときは、正しい手順
3. 火元から目を離さずに調理
4. 火を消したら、消えたことを確認
5. ガス機器や換気設備はきれいに清掃し、定期的に点検を！

本冊子を読まれましたら、確認の署名をお願いします

（代表者）

氏名 _____ は _____ 月 _____ 日に、本冊子の内容を確認しました

（従業員）

氏名 _____ 月 _____ 日 確認 氏名 _____ 月 _____ 日 確認 氏名 _____ 月 _____ 日 確認

氏名 _____ 月 _____ 日 確認 氏名 _____ 月 _____ 日 確認 氏名 _____ 月 _____ 日 確認

氏名 _____ 月 _____ 日 確認 氏名 _____ 月 _____ 日 確認 氏名 _____ 月 _____ 日 確認

氏名 _____ 月 _____ 日 確認 氏名 _____ 月 _____ 日 確認 氏名 _____ 月 _____ 日 確認

氏名 _____ 月 _____ 日 確認 氏名 _____ 月 _____ 日 確認 氏名 _____ 月 _____ 日 確認